

Volumenteigteiler

Calybra ist ein robuster Teigteiler, der mit einem produkt-schonenden Zweiphasen-Teilungssystem ausgestattet ist, das höchste Genauigkeit und Qualität Ihrer Teige gewährleistet. Darüber hinaus bietet Ihnen das große Gewichtsspektrum die Flexibilität, neue Produkte einfach vorzubereiten.

Die Teilkammer aus Edelstahl und die Techno-Kunststoff-trommel erfüllen die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit über die gesamte Lebensdauer der Maschine. Dank seines ölfreien Systems ist Ihr Teig frei von Kontakt mit Verteileröl und Ihre Ausrüstung und Ihr Arbeitsbereich bleiben sauberer.

Calybra ist wahlweise mit einem Front- oder Seitenauslauf sowie einer großen Auswahl an Trichtergrößen erhältlich, die zu Ihrer Produktionslinie passen. Ein optionales Memory Pack bietet Ihnen die Möglichkeit, das gewünschte Gewicht aus einem Bereich von bis zu 250 Rezepten automatisch einzustellen.

- Für jede Art von Teigen, einschließlich Gebäck und glutenfrei.
- Touchscreen mit Stückzähler und Abschaltautomatik.
- Leicht einstellbarer Teilungsdruck.
- Hygienisch und einfach sauber zu halten.
- Stundenleistung bis zu 3.000 Brote.
- Erfüllt die neuesten CE- und EMV-Normen.



CALYBRA SEITENAUSLAUF



CALYBRA STANDARD
MIT OPTIONAL MEMORY PACK

TECHNISCH

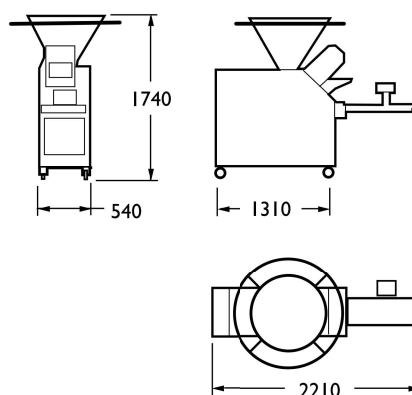
MODELL	GEWICHTSBEREICH	HÖCHST- GESCHW.	LEISTUNG
Calybra 0.2	25 - 230 gr	3.000 St/St	2,6 kW
Calybra 1.0	50 - 1.000 gr	1.500 St/St	2,6 kW
Calybra 1.5	50 - 1.500 gr	1.500 - 3.000 St/St	2,6 kW
Calybra 2.5	100 - 2.800 gr	1.500 - 3.000 St/St	2,6 kW

GESAMTGEWICHT

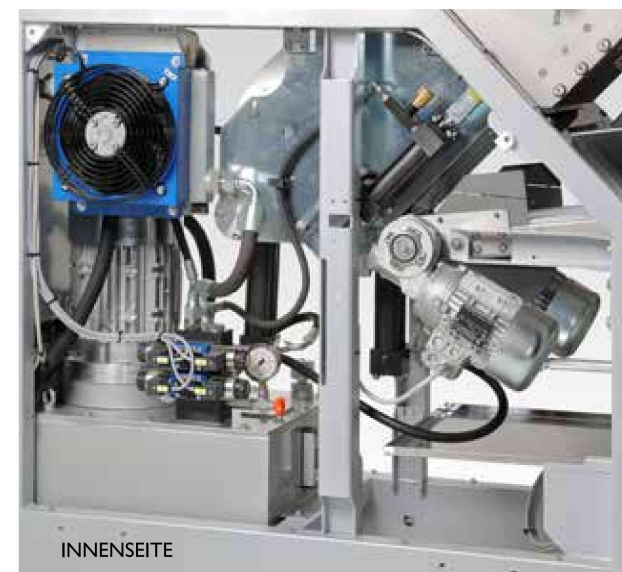
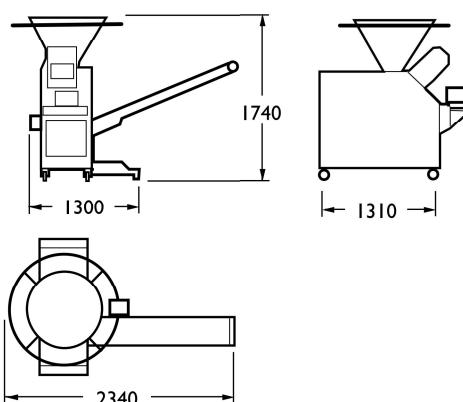
Calybra Standard	535 kg
Calybra Seitenauslauf	588 kg
Teigtrichter verfügbar von 80 - 300 kg	

ABMESSUNGEN

CALYBRA STANDARD



CALYBRA SEITENAUSLAUF



CALYBRA HD

Volumenteigteiler Heavy Duty

Calybra HD ist ein Hochleistungsteigteiler, der das einzigartige Teilungssystem von Calybra mit einer Saugtrommel aus Edelstahl und einem industriellen Hydraulikaggregat kombiniert. Diese Kombination ermöglicht eine 24/7-Produktion. Das Zwei-Phasen-Teilungsverfahren gewährleistet höchste Genauigkeit bei gleichzeitiger Schonung Ihrer Teigqualität.

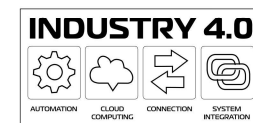
Bei dieser besonderen Verwendung sind die Einsparungen bei den Kosten für teures Öl und Zusatzstoffe noch wichtiger. Außerdem ist Ihr Teig frei von Öl und Ihre Geräte und Arbeitsräume bleiben sauberer.

Calybra HD ist für Industrie 4.0 vorbereitet, sodaß der Teigteiler vom ERP-System der Bäckerei programmiert werden kann und an dieses zurück meldet. Die Artezen Connect-Anwendung erleichtert sowohl Bedienung als Diagnose über große Entfernungen.

- Für jede Art von Teig, einschließlich Gebäck und glutenfrei.
- Großes Bedienfeld mit Rezepturen, Touchscreen und Dreharm für einfache Bedienung.
- Einstellbarer Teilungsdruck und programmierbare Volumen kompensierung für gärenden Teigen.
- XL Mehlstreuer mit variablem Streuvolumen vorhanden.
- Sparen Sie noch mehr Öl und Reinigungszeit.



CALYBRA HD



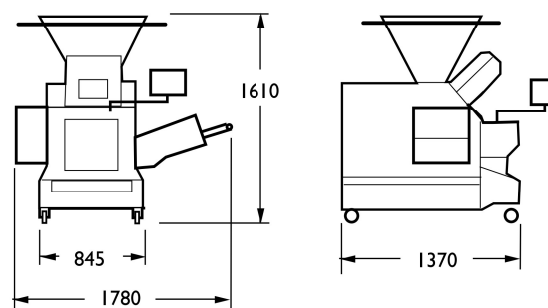


TECHNISCH

MODELL	GEWICHTSBEREICH	HÖCHST- GESCHW.	LEISTUNG
Calybra 1.5 HD	50 - 1.500 gr	1.500 - 3.000 St/St	3,0 kW
Calybra 2.5 HD	100 - 2.800 gr	1.500 - 3.000 St/St	3,0 kW
GESAMTGEWICHT			
Calybra HD			660 kg
Teigtrichter verfügbar von 80 - 300 kg			

ABMESSUNGEN

CALYBRA HD SEITENAUSLAUF
MIT 80 KG TEIGTRICHTER



CALYBRA HD SEITENAUSLAUF
MIT 300 KG TEIGTRICHTER

